

Broccoli-Calzone



Zutaten für 4 Personen: Teig: 1 Würfel Hefe, 1 Pr. Zucker, 500 g Mehl, 3 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 250 ml Wasser; Füllung: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl, 600 g Brokkoli, 2 Möhren, Salz, 200 g geriebener Gouda, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Olivenöl, 1 TL italienische Kräuter, Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Die Hefe mit 250 ml lauwarmem Wasser glatt rühren und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min gehen lassen. Für die Füllung die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken. Beides in Öl in einer Pfanne anschwitzen. Den Brokkoli waschen und in Röschen zerteilen. In kochendem Salzwasser etwa 3 Min blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Tomatenmark mit Öl und den Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brokkoli mit Zwiebeln und Käse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/& Unterhitze vorheizen. Teig auf etwas Mehl noch einmal durchkneten. In 4 Portionen teilen, jede zu einem ca. 22 cm großen Kreis ausrollen. Jeden Teigling dünn mit der Tomatenmark-Mischung bestreichen, dabei einen 2 cm breiten Rand lassen. Mit etwas Brokkoli-Käse-Mischung belegen und die Teigländer mit etwas Wasser befeuchten. Die Teigkreise zu Halbkreisen falten und die Ränder gut festdrücken. Die Calzone auf ein Blech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Min backen. Herausnehmen und servieren.

Shiitake-Pasta mit frischem Salbei



Zutaten für 4 Personen: 400 g Bandnudeln (Art.-Nr. 503790), Salz, 400 g Shiitakepilze, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Zitronen-Ölivenöl (Art.-Nr. 1000935), 1 Schuss trockener Weißwein, 2 Salbeizweige, Pfeffer, 50 g frisch geriebener Parmesan (Art.-Nr. 335109)

Zubereitung: Bandnudeln in kochendem Salzwasser al dente garen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, fein hacken und in heißem Öl kurz anschwitzen. Die Pilze hinzugeben und 3-4 Min anbraten. Mit dem Wein ablöschen und die abgetropften Nudeln mit ein wenig Nudelwasser und dem gewaschenen, fein gehackten Salbei untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut servieren.

Ofen-Kohlrabi



mit Aioli

Zutaten für 2 Personen: 2 große Kohlrabi, 1 Zitrone, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Bund frischer Koriander

Zubereitung: Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kohlrabi waschen, schälen und würfeln. Zitrone auspressen. Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken. Kohlrabi in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und der Hälfte des Korianders vermengen. Die Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und alles im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Min backen. Den fertigen Kohlrabi mit dem restlichen Koriander bestreuen und servieren.

Erdbeer-Schichtdessert



Zutaten für 4 Personen: 50 g Butterkehe (Dinkel Butterherzen Art.-Nr. 48820), 30 g weiche Butter, 200 g Erdbeeren, 1 EL Puderzucker, 130 g Sahne, 160 g Magerquark, 30 g Zucker, 1 Msp. Vanillepulver

Zubereitung: Butterkehe fein zerkrümeln, Butter im Topf schmelzen. und beides miteinander mischen. Zerbröselte Butterkehen in Dessertgläser geben und leicht andrücken. Die Erdbeeren waschen und putzen. 100 g der Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und beiseite stellen. Die Hälfte des Erdbeerpürees auf die Keksbrösel geben. Für die Deko drei schöne Erdbeeren beiseitelegen. Den Rest der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Erdbeerscheiben am Glasrand aufstellen, sodass sie von außen gut sichtbar sind. Sahne für die Creme steif schlagen und mit dem Quark verrühren, den restlichen Zucker und Vanillepulver hinzugeben. Jetzt die Creme in einen Spritzbeutel geben, mit einer Schere den Beutel aufschneiden und die Creme in die Gläser geben. Mit einem Teelöffel glatt streichen. Restliches Erdbeerpüree auf der Quarkmasse verteilen und ebenfalls vorsichtig glatt streichen. Deko-Erdbeeren halbieren und jeweils eine Hälfte auf ein Dessert legen. Die Dessertgläser mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank lagern, bevor sie serviert werden.

Viele Rezepte
auch auf
unserem
Foodblog -
hannoverspeist

Rezept der Woche:

Frühkartoffeln im Maismantel mit Salat

Zutaten für 4 Personen: 2 kg Frühkartoffeln, 70 g Maisgries (Polenta), 300 g Asia-Salat, 200 g Kaiserschoten, 500 g Speisequark, 1 Zitrone, 2 TL Agavendicksaft, Pfeffer, Salz, 1-2 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 1/2 Bund Dill, 1/2 Bund Koriander, 1/2 Bund Schnittlauch, Blütengewürz 'Durch die Blume' (Art.-Nr. 398052), Leinöl

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen. Durch die zarte Rubbelschale müssen Frühkartoffeln nicht gepellt werden. Die Kartoffeln in einen Dampfgarer oder Wasser geben und 10 Min kochen. Anschließend in eine Schüssel geben, Olivenöl hinzugeben, salzen und gut durchschwenken. Als nächstes den Maisgries hinzugeben und die Kartoffeln gut durchschwenken, bis alle mit dem Gries bedeckt sind. Die Kartoffeln auf ein Blech mit Backpapier geben und im heißen Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 12 Min goldbraun backen. In der Zwischenzeit den Salat waschen und trocknen. Den Quark mit Zitronensaft, Agavendicksaft, Salz und frisch gehackten Kräutern zubereiten. Indem man einen Schuss Wasser zum Quark dazu gibt, wird er cremiger. Den Salat mit etwas Leinöl, Zitronensaft, Pfeffer und Salz anmachen und auf Teller geben. Die Kartoffeln zum Salat geben und frischen Kräuterquark dazu reichen.



NEU